

Het Venlose Hockey Club gezondere kantinebeleid

De Venlose Hockey Club heeft een omgeving waar gezonder eten gemakkelijk is. We vinden het belangrijk dat het aanbod en de uitstraling in het clubhuis (en in onze automaten) gezonder is, omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze leden en bezoekers.

Daarom werken we volgens de [Richtlijnen Gezondere Kantines](#) die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezondere keuze de makkelijkste keuze.

Ons clubhuis heeft de volgende basis:

- **Het clubhuis biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan**
Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, snacks etc.) biedt het clubhuis minstens één betere keuze aan. Dit geldt voor het uitgestalde aanbod én voor het aanbod in de automaten. [Betere keuzes](#) zijn gedefinieerd door het Voedingscentrum.
- **Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes**
Het clubhuis hanteert deze drie uitstralingspunten:
 1. Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes;
 2. Op de opvallende plaatsen in de automaten staan alleen betere keuzes;
 3. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes.
- **Het clubhuis stimuleert water drinken**
In ons clubhuis is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als in de automaten. We bieden een watertappunt, kannen met water of flesjes water.

Onze ambitie

Wij hebben de ambitie om de sportieve omgeving waar onze leden en bezoekers zich in bevinden, een omgeving te laten zijn met een gezonde uitstraling die gezonder gedrag stimuleert.

De Venlose Hockey Club heeft de ambitie om structureel een Bronzen, Zilveren of Gouden Sportkantine” te zijn:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor een belangrijk deel uit betere keuzes;
- We bieden minstens groente of fruit aan;
- De aankleding van de kantine verleidt tot een betere keuze.

De Venlose Hockey Club werkt structureel aan een Gezondere Sportkantine

Het beleid laat duidelijk zien hoe de organisatie er ook op de lange termijn voor zorgt dat de kantine gezond blijft.

Tevens is het één van de speerpunten in het contract van de horecamanager, dat deze actief hierop let en het personeel hierop aanstuurt.

Met onze horeca-afdeling hebben wij afgesproken dat we ieder jaar in januari het aanbod in de kantine in kaart brengen met de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst rapporteren aan de directie.